



SIMONSIG – TIARA 2015

Vitigni Cabernet Sauvignon (68%), Merlot (24%), Petit Verdot (4%), Cabernet Franc (4%)

Origine Stellenbosch, Sudafrica

Enologo Charl Schoeman & Michael Malan

Nel vigneto Tiara rappresenta la punta di diamante dei vini rossi di Simonsig. Il primo Tiara fu prodotto nel 1990 e dopo la sua nomina a miglior vino dell'anno nel 1992 da parte di The Wine of the Month Club, è sempre stato un vino di riferimento in Sudafrica.

Nel 2015 la vendemmia è avvenuta molto anticipatamente, dopo un inverno mite ed un'estate secca e ventosa. Le condizioni climatiche hanno accelerato la maturazione e garantito un'uva sana con acini ricchi e corposi.

Una produzione, quella del 2015, di alta qualità e grande soddisfazione.

In cantina Maturazione in botti di rovere francese per 17 mesi: 51% in botti nuove, 25% di secondo utilizzo, 24% altre.

Nel bicchiere Vino complesso ed elegante, in cui prevale il sentore di ribes nero e cassis, ben integrato con il legno.

Roteando nel bicchiere, il vino presenta sentori di frutta rossa e gelso, in un equilibrio ottimale con il legno.

Evoluzione prevista: il vino darà progressivamente il suo meglio fino al 2023.

Abbinamenti a tavola Ottimo con carni bianche e rosse, con primi piatti; Tiara è un vino elegante che si abbina con successo ad una cucina raffinata.

Temperatura di servizio 18° C

Titolo alcolometrico 14,7 % volume

Tappo Sughero



Riconoscimenti

Veritas Awards: Double Gold

Tim Atkin MW, Best of South Africa: 94/100 punti

Mundus Vini: Gold

Guida Platter's: 4,5/5 stelle, 94/100 punti